
carotte
Poivre
Edition
La Plume
خاص بالعجيجات
Samira
1
باللغة العربية
ناجحة و مضمونة
100%
خطوة بخطوة



الفهرس

2 أعواد بالسنمورة
4 عجيجات القرنون
6 كروكات الدجاج
8 عجيجات الذرى
18 عجيجات الجزر و القرعة
20 عجيجات الأرز على الطريقة الإيطالية
22 عجيجات البطاطا
24 بطاطا دوفين
34 عجيجات الباذنجان 2
36 عجيجات الخضار
38 عجيجات الجمبري كريول
40 عجيجات السردين
50 عجيجات بالبيض و اللحم المرحي
52 عجيجات الكراب و الجمبري
54 عجيجات البصل
56 عجيجات الأرز محشية بالجبن

خاص بالعجيجات

10 عجيجات الكرنب
12 عجيجات الدجاج
14 عجيجات البطاطا بالتونة
16 عجيجات المخ
26 عجيجات الباذنجان 1
28 عجيجات الكراب على الطريقة الأمريكية
30 عجيجات الأرز المحشي
32 عجيجات [illegible]
42 عجيجات روسية بالجبن
44 عجيجات اللحم على الطريقة الهولندية
46 عجيجات بالديك الرومي المرحي و السبانخ
48 عجيجات البطاطا باللحم المرحي
58 عجيجات البقري المرحي
60 عجيجات الخضار باللوز
62 عجيجات البطاطا بالزيتون

عجيجات بشرائح الصول

- 4 شرائح صول
- 2 شرائح لب الخبز
- ½ كأس حليب
- 2 بيض
- 100 غ جبن مبشور
- 50 غ زبدة
- فلفل أسود
- ملح
- خبز يابس مرحي
- فرينة (سيم)
- زيت للقلي



1- حضري المقادير اللازمة.

2- في مقلاة، حمسي شرائح الصول في الزبدة مع القليل من الملح و الفلفل الأسود.

3- في وعاء، ضعي شرائح الصول المفتتة، الخبز المغطوس في الحليب و المقطر، الجبن المبشور، بيضة، الملح و الفلفل الأسود.



4- أضيفي ½ كأس خبز يابس مرحي و اخلطي الكل جيدًا بواسطة ملعقة خشبية.

5- شكلي حرابيش صغيرة من الخليط المتحصل عليه، أتركيها ترتاح في الثلاجة مدة ساعة. رمديها بالفرينة ثم اغطسيها في البيضة المتبقية المخفوقة و رمديها بالخبز اليابس المرحي.

6- في مقلاة، سخني الزيت ثم اقلي العجيجات من الجانبين حتى تكتسب اللون الذهبي.

ملاحظة : يمكنك استعمال قطعة من الخبز البائت طولها 10 سم عوضا عن لب الخبز.















عجيجات القرنون



- 2 كغ قرنون
- 2 بيض
- ملح
- فلفل أسود
- أعشاب رقيقة (غير ضروري)
- خبز يابس مرحي
- فرينة (سيم)
- زيت للقلي

صلصة البيشاميل :

- 1 لتر حليب
- 80 غ فرينة (سيم)
- 80 غ زبدة
- 1 ملعقة صغيرة جوزة الطيب
- 50 غ جبن مبشور
- فلفل أسود
- ملح

1- قشري القرنون مع الإحتفاظ بالقاع فقط ثم اطهيه بالبخار و حضري المقادير الأخرى.

2- حضري صلصة البيشاميل : في قدر صغيرة، ذوبي الزبدة، أضيفي الملح و الفلفل الأسود ثم أضيفي الفرينة مع التحريك. أفرغي الحليب الساخن مع التحريك دائما حتى الحصول على صلصة عاقدة ثم أضيفي جوزة الطيب و الجبن المبشور.

3- في وعاء، إسحقي قاع القرنون. أضيفي 1 كأس صلصة البيشاميل، 1 بيضة، الملح، الفلفل الأسود و الأعشاب الرقيقة.

4- بواسطة ملعقة، أخلطي الكل جيدًا ثم أضيفي 1 كأس خبز يابس مرحي و اخلطي مرة أخرى.

5- شكلي كريات صغيرة من الخليط المتحصل عليه ثم رمديها بالفرينة، إغطسيها في البيضة المخفوقة و رمديها بالخبز اليابس المرحي.

6- في مقلاة، سخني الزيت ثم اقلي العجيجات حتى تكسب اللون الذهبي.













كروكات الدجاج

العجيجات :
- 500 غ بقايا الدجاج مطهي
- 1 بصلة مقطعة
- معدنوس مقطع
- 1 بيضة
- 1 قرصة جوزة الطيب
- فلفل أسود، ملح
- زعيترة

الصلصة :
- 2 بصل أخضر
- 6 أبيض الكراث (بورو)
- 1 سنينة ثوم
- زعيترة، رند
- 1 ملعقة كبيرة زيت الزيتون
- 30 غ زبدة
- 100 مل كريمة طازجة
- فلفل أسود، ملح

للباني :
- 1 بيضة
- فرينة (سيم)
- خبز يابس مرحي
- زيت للقلي



1- حضري العجيجات : في مقلاة، حمسي البصل في 10 غ زبدة ثم أضيفي الزعيترة و حمسي مرة أخرى.

2- في وعاء، ضعي بقايا الدجاج، المعدنوس المقطع، البصل المطهي، الملح، الفلفل الأسود، جوزة الطيب و البيضة، أخلطي الكل جيدًا.

3- بواسطة اليدين مرشوشين بالفرينة، شكلي ڨاليت من الخليط المتحصل عليه، رمديها بالفرينة ثم اغطسيها في البيضة المخفوقة.

4- رمديها بالخبز اليابس المرحي.

5- في مقلاة، سخني الزيت ثم اقلي الڨاليت من الجانبين، قطريها على ورق ماص.

6- حضري الصلصة : في مقلاة، حمسي البصل الأخضر المقطع رقيق، الكراث المقطع رقيق، الثوم المبشور، الزعيترة، الرند، الملح، الفلفل الأسود، الزبدة و زيت الزيتون، إطهيها مدة 10 دقائق.

7- إنزعي الزعيترة و الرند ثم ارحي الكل و ضعيه في المقلاة مرة أخرى، أضيفي الكريمة الطازجة و اتركيها تغلي لبضع لحظات مع التحريك.

8- قدمي العجيجات مرفوقة بالصلصة المحضرة.











عجيجات الذرى

- 1 كأس و ربع فرينة (سيم)
- 1 ملعقة صغيرة و نصف خميرة كيميائية
- ½ ملعقة صغيرة قصبر مرحي
- ¼ ملعقة صغيرة كمون مرحي
- 1 كأس ذرى مرحي
- 1 كأس حبيبات الذرى
- 2 بيض
- فلفل أسود
- ملح
- زيت للقلي
- خبز يابس مرحي

الصلصة المرفوعة :

- 1 ملعقة كبيرة خل
- 3 ملاعق صغيرة سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة هريسة
- ½ ملعقة صغيرة صلصة الصوجا



1- حضري المقادير اللازمة.

2- في وعاء، إرحي كأس الذرى بواسطة خلاط كهربائي.

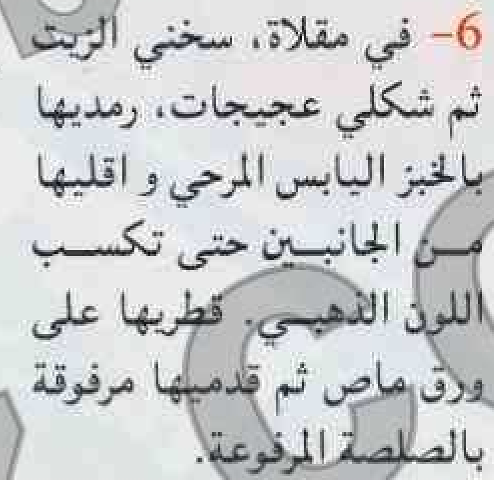
3- أضيفي حبيبات الذرى، الفرينة المغربلة، الخميرة الكيميائية، القصبر، الكمون، الملح و الفلفل الأسود.

4- أضيفي البيض المخفوق نوعا ما.

5- بواسطة ملعقة خشبية مسطحة، أخلطي الكل جيدًا.

6- في مقلاة، سخني الزيت ثم شكلي عجيجات، رمديها بالخبز اليابس المرحي و اقليها من الجانبين حتى تكسب اللون الذهبي. قطريها على ورق ماص ثم قدميها مرفوقة بالصلصة المرفوعة.

7- حضري الصلصة المرفوعة : في قدر صغيرة، أخلطي المقادير المذكورة ثم سخنيها مدة دقيقة إلى دقيقتين حتى تصبح الصلصة ساخنة جدًا و يذوب السكر.







عجيجات الكرنب

- 1 رأس كرنب
- 5 بيض
- 1 ربطة معدنوس
- 1 بصلة خضراء
- فلفل أسود
- ملح
- 1 كأس خبز يابس مرحي
- 1 كأس فرينة (سيم)
- زيت للقلي

1- إطهي الكرنب بالبخار ثم اعصريه لتنزعي زائد العصير.

2- في وعاء، ضعي الكرنب، المعدنوس المقطع، البصل الأخضر المقطع، الملح، الفلفل الأسود، 2 ملاعق كبيرة خبز يابس مرحي و 3 بيض.

3- بواسطة ملعقة، أخلطي الكل جيدًا.

4- شكلي كريات، رمديها بالفرينة، أبسطيها نوعا ما ثم اغطسيها في البيض المتبقي المخفوق و رمديها بالخبز اليابس المرحي.

5- سوي العجيجات جيدًا باليدين.

6- في مقلاة، سخني الزيت ثم إقلي العجيجات.

7- إقليها من الجانبين حتى تكسب اللون الذهبي. قطريها على ورق ماص.



عجيجات بالدجاج

- 1 أبيض دجاج
- معدنوس مقطع
- 150 غ جبن مبشور
- 1 بصلة صغيرة
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 2 بيض
- فلفل أسود
- ملح
- فرينة (سيم)
- خبز يابس مرحي
- زيت للقلي

1- في طنجرة، حمسي البصلة المقطعة في الزبدة مع الملح و الفلفل الأسود. أضيفي أبيض الدجاج ثم أفرغي الماء و اتركيه يطهى. بعد الطهي، فتتيه.

2- في وعاء، ضعي الدجاج المفتت، المعدنوس المقطع، الجبن المبشور و 1 كأس خبز يابس مرحي. أضيفي بيضة و اخلطي الكل جيدًا.

3- شكلي كريات من الخليط المتحصل عليه، أبسطيها نوعا ما ثم رمديها بالفرينة. إغطسيها في البيضة المتبقية المخفوقة ثم رمديها بالخبز اليابس المرحي.

4- في مقلاة، سخني الزيت ثم اقلي العجيجات من الجانبين حتى تكتسب اللون الذهبي. قطريها على ورق ماص.

عجيجات البطاطا بالتونة

- 250 غ بطاطا
- 1 بصلة كبيرة
- 1 ملعقة كبيرة زيت
- 1 سنينة ثوم مسحوقة
- 1 ملعقة صغيرة زعيترة يابسة
- 1 بيضة
- 1 علبة تونة بالزيت (250 غ)
- قشور نصف ليمونة
- 2 ملاعق كبيرة معدنوس مقطع
- 3 ملاعق كبيرة فرينة (سيم)
- 1 كأس صغير خبز يابس مرحي
- فلفل أسود
- ملح
- زيت للقلي



1- إغسلي البطاطا، قشريها، قطعيها إلى أجزاء ثم غليها، قطريها. إسحقيها بواسطة شوكة (أو مرريها في الطاحونة اليدوية).

2- قشري البصلة، إغسليها ثم قطعيها إلى قطع صغيرة. حمسيها في الزيت مع الملح، الفلفل الأسود، الثوم و الزعيترة.

3- قطري التونة و ضعيها في وعاء، أضيفي عصيدة البطاطا، الملح، الفلفل الأسود، المعدنوس المقطع و قشور الليمون، أخلطي الكل جيدًا.

4- شكلي عصيات بهذا الخليط، مرريها في الفرينة، إغطسيها في البيضة المخفوقة ثم رمديها في الخبز اليابس المرحي.

5- إقلي الكروكات في الزيت الساخن جدًا حتى تكسب اللون الذهبي. قطريها على ورق ماص.

6- قدميها فاترة.




3 4 5

عجيجات المخ

- 4 مخ
- 2 كؤوس ماء
- 1 ورقة رند
- ½ بصلة مقطعة
- زعيترة طازجة
- 2 ملاعق كبيرة معدنوس مقطع
- 1 كأس خبز يابس مرحي
- ¼ كأس فرينة (سيم)
- ملح
- فلفل أسود
- 1 ملعقة صغيرة زيت
- 1 بيضة مخفوقة
- زيت للقلي

1- إغطسي المخ في كأس من الماء الدافىء مدة 20 دقيقة، قطريه و انزعي أكبر قدر من البشرة الخارجية. ضعيه في طنجرة مع الماء المتبقي، أضيفي الرند، الزعيترة، الملح، الفلفل الأسود و البصل.

2- أتركيه يطهى مدة 15 دقيقة على نار هادئة ثم قطريه و اتركيه يبرد.

3- في صحن، أخلطي الخبز اليابس المرحي و المعدنوس المقطع، في صحن آخر، أخلطي الفرينة و الملح، في طاس، أخلطي البيضة و الزيت.

4- شكلي كريات من المخ ثم رمديها بالفرينة.

5- إغطسيها في البيضة المخفوقة ثم رمديها في الخبز اليابس المرحي الممزوج بالمعدنوس.

6- في مقلاة، سخني الزيت ثم إقلي الكريات حتى يصبح السطح مقرمش و يكسب اللون الذهبي.











عجيجات الجزر و القرعة

- 2 قرعة
- 1 جزر
- 1 سنينة ثوم مسحوقة
- 1 كأس جبن مبشور
- ¼ ملعقة صغيرة ملح
- 2 ملاعق كبيرة معدنوس مقطع
- فلفل أسود
- ⅓ كأس فرينة (سيم)
- زيت للقلي
- 1 صفار بيضة
- خبز يابس مرحي



1- أبشري القرعة و الجزر ثم حضري المقادير الأخرى.

2- في وعاء، ضعي القرعة المبشورة، الجزر المبشور، الثوم المسحوق، الجبن المبشور، المعدنوس المقطع، الملح، الفلفل الأسود و الفرينة المغربلة، أخلطي.

3- أضيفي صفار البيضة و اخلطي مرة أخرى.

4- شكلي كريات من الخليط المتحصل عليه ثم رمديها بالخبز اليابس المرحي.

5- في مقلاة، سخني الزيت ثم اقلي العجيجات حتى تكسب اللون الذهبي.











عجيجات الأرز على الطريقة الإيطالية



- 2 ملاعق كبيرة زيت الزيتون
- 1 بصلة صغيرة مقطعة
- 1 كأس و ربع مرق الدجاج ساخن
- ½ كأس أرز
- 1 سنينة ثوم مسحوقة
- 1 ملعقة كبيرة طماطم مصبرة
- 30 غ زبدة
- 1 كأس جبن مبشور
- 2 بيض مخفوق
- 10 مكعبات جبن
- 1 كأس و نصف صلصة الطماطم
- خبز يابس مرحي
- زيت للقلي

1- في مقلاة، سخني زيت الزيتون ثم أضيفي البصل المقطع مع التحريك مدة 5 دقائق. أضيفي الأرز و واصلي التحريك مدة 3 دقائق.

2- أفرغي عليه نصف كمية مرق الدجاج الساخن، الثوم المسحوق و الطماطم المصبرة. أتركيها على النار مع التحريك حتى التبخر الكلي للمرق تقريبا.

3- أفرغي المرق المتبقي، أخفضي النار و اتركيه يطهى دون غطاء مدة 10 إلى 15 دقيقة حتى يتشرب الأرز كل السائل.

4- في وعاء، ضعي خليط الأرز، أضيفي الجبن المبشور و الزبدة، غطيه و اتركيه يبرد.

5- عندما يبرد المزيج، أضيفي البيض و اخلطي جيدًا.

6- ضعي ما يعادل 2 ملاعق كبيرة من هذا الخليط في كف اليد ضعي في المركز مكعبا من الجبن و شكلي الكرية مرة أخرى.

7- رمديها بالخبز اليابس المرحي و اتركيها ترتاح في الثلاجة.

8- في مقلاة، سخني الزيت ثم اقلي الكريات حتى تكتسب اللون الذهبي.

9- قطريها على ورق ماص ثم قدميها مع صلصة الطماطم.

ملاحظة : يمكنك تعويض مرق الدجاج بمكعب غذائي محلل في الماء.











عجيجات البطاطا

- 1 كغ بطاطا
- ½ كأس حليب
- زيت للقلي
- 2 بيض
- 1 كأس صغير جبن مبشور
- خبز يابس مرحي
- فلفل أسود
- ملح

1- إغسلي البطاطا ثم اطهيها في ماء مملح مدة 30 دقيقة. بعد الطهي، قشريها و هي ساخنة ثم اسحقيها.

2- في وعاء، ضعي البطاطا المسحوقة ثم أفرغي الحليب تدريجيا مع الخلط حتى الحصول على عصيدة متماسكة.

3- أضيفي بيضة كاملة و صفار بيضة ثم الملح و الفلفل الأسود، أخلطي كذلك.

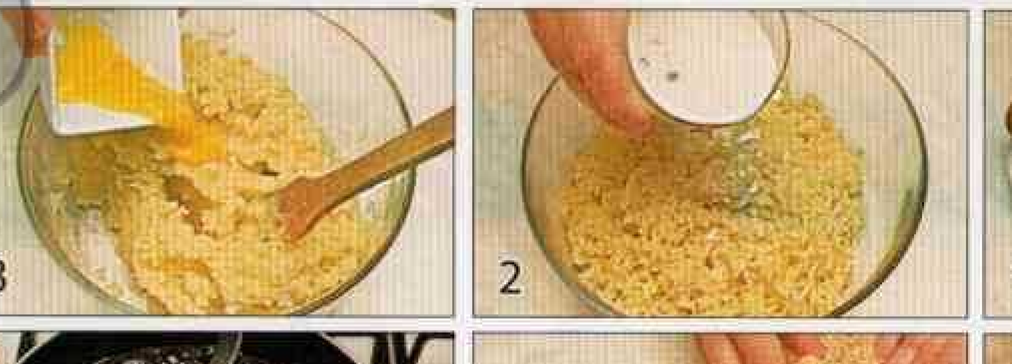
4- أضيفي الجبن المبشور و اخلطي مرة أخرى.

5- شكلي كروكات من الخليط المتحصل عليه ثم اغطسيها في بياض البيض و رمديها بالخبز اليابس المرحي.

6- في مقلاة، سخني الزيت ثم اقلي الكروكات حتى تكسب اللون الذهبي.

7- قطريها على ورق ماص.









بطاطا دوفين

- 500 غ بطاطا
- 110 غ فرينة (سيم)
- 3 بيض
- 100 غ زبدة
- فلفل أسود، ملح
- زيت للقلي

1- في قدر صغيرة، غلي كأسين كبيرين من الماء، 1 قرصة ملح و 50 غ زبدة.

2- أضيفي 80 غ فرينة مرة واحدة. جففي الخليط على نار هادئة مع التحريك دون توقف بواسطة ملعقة خشبية حتى لا تلتصق العجينة بجوانب القدر الصغيرة.

3- إنزعيها عن النار، أضيفي البيض مع التحريك بواسطة خلاط يدوي ثم اتركيها تبرد.

4- قشري البطاطا و اغسليها، إطهيها بالبخار ثم اسحقيها للحصول على عصيدة مع الزبدة المتبقية، الملح و الفلفل الأسود. أخلطي برفق المزيجين.

5- شكلي كريات صغيرة ثم رمديها في الفرينة المتبقية.

6- إقليها في زيت ساخن حتى تكسب اللون الذهبي من الجانبين.

7- قدميها في الحين و ذري عليها ملح المائدة.



عجيجات الباذنجان 1

- 1 كغ باذنجان
- 1 أبيض دجاج مطهي
- 100 غ جبن مبشور أو أبيض
- 2 صفار بيض
- 2 بياض بيض
- معدنوس مقطع رقيق
- ½ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- زيت للقلي
- فرينة (سيم)
- خبز يابس مرحي
- ملح





1- إطهي أبيض الدجاج في صلصة بيضاء (أنظر الصفحة 12) ثم فتتيه، قشري الباذنجان، إغسليه ثم قطعيه إلى قطع كبيرة و اطهيه بالبخار. بعد الطهي، قطريه ثم اسحقيه بواسطة شوكة.

2- في وعاء، ضعي الدجاج المفتت، الباذنجان المسحوق، المعدنوس المقطع رقيق، الجبن المبشور، 1 كأس خبز يابس مرحي، الملح، الفلفل الأسود و بياض البيض، أخلطي الكل جيدًا بواسطة ملعقة خشبية.

3- شكلي حرابيش صغيرة من الخليط المتحصل عليه ثم رمديها بالفرينة. إغطسيها في صفار البيض ثم رمديها في الخبز يابس المرحي و اعطيها شكل هلال صغير.

4- في مقلاة، سخني الزيت ثم اقلي العجيجات، قطريها على ورق ماص.


4


3


2

عجيجات الكراب على الطريقة الأمريكية

- 2 ملاعق كبيرة زيت
- 1 بصلة مقطعة
- 2 سنينات ثوم مسحوقة
- 1 ملعقة كبيرة و نصف سكنجبير طازج و مبشور
- 1 فلفل حلو أحمر صغير
- 480 غ كراب
- 2 ملاعق كبيرة معدنوس مقطع
- 3 ملاعق كبيرة خبز يابس مرحي
- ½ ملعقة صغيرة خردل
- 3 بيض
- 200 غ فرينة مغربلة (سيم)
- 100 غ خبز يابس مرحي
- 60 غ جبن مبشور
- فلفل أسود
- ملح
- زيت للقلي

1- إنزعي بذور الفلفل الحلو الأحمر، قطعيه إلى قطع صغيرة و حضري المقادير الأخرى.

2- في مقلاة، حمسي البصل في الزيت مع الثوم و السكنجبير.

3- أضيفي الفلفل الحلو المقطع إلى قطع صغيرة، الملح و الفلفل الأسود، حمسي مرة أخرى مدة دقيقتين و اتركيه يبرد.

4- قطعي الكراب إلى اثنين باتجاه الطول ثم قطعيها إلى قطع صغيرة.

5- في وعاء، ضعي خليط الفلفل الحلو، الكراب، المعدنوس المقطع، 3 ملاعق كبيرة خبز يابس مرحي، الخردل و حبة بيض، أخلطي الكل جيدًا.

6- ذري يديك بالفرينة ثم شكلي كريات و ضعيها في الثلاجة مدة 30 دقيقة.

7- أخرجيها من الثلاجة ثم رمديها بالفرينة و اغطسيها في البيض المتبقي المخفوق. رمديها بخليط الخبز اليابس المرحي و الجبن المبشور ثم اقليها في زيت ساخن.









عجيجات الأرز المحشي

- 500 غ أرز أبيض
- 1 صفار بيضة
- 1 ملعقة كبيرة فرينة (سيم)
- 100 غ جبن مبشور
- فلفل أسود
- ملح

الحشو :

- ½ بصلة مقطعة
- 200 غ لحم مرحي
- 2 طماطم حمراء
- 2 جزر مقطع إلى مكعبات
- 2 فلفل أخضر حلو مقطع إلى مكعبات
- 2 سنينات ثوم
- 1 عرف زعيترة
- 2 أوراق رند
- 4 ملاعق كبيرة زيت
- فلفل أسود
- ملح
- فلفل أحمر حار

للباني :

- فرينة (سيم)
- 3 إلى 4 بيض
- خبز يابس مرحي
- زيت للقلي

1- حمسي البصل في الزيت، الملح و الفلفل الأسود.

2- أضيفي الطماطم، الثوم، الزعيترة، الرند، الفلفل الحلو، الجزر و الفلفل الأحمر الحار. أفرغي حوالي كأس من الماء و اتركيها تطهى.

3- عند نصف الطهي، أضيفي اللحم المرحي و اتركيه يطهى. بعد الطهي، قطريه و احتفظي بالصلصة.

4- غلي الأرز جيدًا في ماء مملح، قطريه و أضيفي صفار البيض، الفرينة، الملح، الفلفل الأسود و الجبن، أخلطي الكل جيدًا.

5- شكلي كريات من الأرز، إحفريها ثم ضعي ملعقة صغيرة من الحشو.

6- غطي الحشو بالأرز و اغلقيه جيدًا.

7- مرري الكروكات المحشية في الفرينة ثم اغطسيها في البيض المخفوق.

8- رمديها في الخبز اليابس المرحي.

9- إقليها في زيت ساخن ثم قدميها مرفوقة بالصلصة.

عجيجات الحمص

- 500 غ حمص منقوع في الماء ليلة من قبل
- 1 ربطة حشيش
- 1 ربطة معدنوس
- 5 أوراق نعناع
- 2 سنينات ثوم
- 1 ملعقة كبيرة خبز يابس مرحي
- 1 بيضة
- 1 صفار بيضة
- زيت للقلي
- فلفل أسود، ملح

1- في دسيعة، إطهي الحمص في ماء مملح. بعد الطهي، قطريه، قشريه ثم ارحيه بواسطة طاحونة يدوية.

2- في وعاء، ضعي الحمص المرحي، الحشيش المقطع، المعدنوس المقطع، النعناع المقطع، الثوم المسحوق، الخبز اليابس المرحي، البيضة الكاملة، صفار البيضة، الفلفل الأسود و الملح، أخلطي الكل.

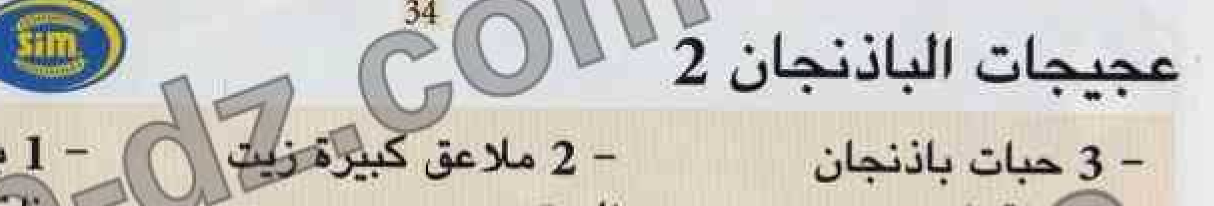
3- بواسطة خلاط كهربائي، إرحي الكل.

4- شكلي كريات، أبسطيها ثم اقليها في زيت ساخن حتى تكسب اللون الذهبي.

5- قدميها مرفوقة بسلطة خضراء.







عجيجات الباذنجان 2

- 3 حبات باذنجان متوسطة الحجم
- 120 غ فرينة (سيم)
- 2 ملاعق كبيرة زيت الزيتون
- 1,75 سل ماء ساخن
- 1 بياض بيضة كبيرة
- فلفل أسود، ملح
- زيت للقلي



1- حضري المقادير اللازمة.

2- قشري الباذنجان ثم قطعيه إلى دوائر، ضعيها في مصفاة، أضيفي الملح و الفلفل الأسود. أتركيها تقطر مدة 3 ساعات. شلليها ثم قطريها و جففيها بالورق الماص.

3- في وعاء، أخلطي الفرينة، الملح، الفلفل الأسود و الزيت.

4- أفرغي عليها الماء و اخلطي بواسطة خلاط يدوي. غطي العجينة و ضعيها في الثلاجة مدة ساعة.

5- بواسطة الخلاط الكهربائي، أخفقي بياض البيض كالثلج متماسك.

6- أضيفيه لخليط الفرينة و حركي برفق بواسطة ملعقة خشبية مسطحة.

7- إغطسي دوائر الباذنجان في العجينة المحضرة.

8- في مقلاة، إقلي دوائر الباذنجان في الزيت الساخن حتى تكسب اللون الذهبي.







عجيجات الخضار

- 1 بطاطا كبيرة
- 1 كرنب صغير
- 1 فلفل أحمر حلو (مشوي أو طازج)
- 2 بصل
- 2 ملاعق صغيرة قصبر مرحي
- 1 كأس و نصف فرينة الحمص
- 3 ملاعق كبيرة فرينة (سيم)
- 1 ملعقة صغيرة بيكاربونات الصودا
- ½ كأس ذرى
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أحمر
- 1 ملعقة كبيرة عصير الليمون
- زيت للقلي

1- غلي البطاطا، قشريها ثم حضري المقادير الأخرى.

2- في وعاء، أبشري الكرنب.

3- أضيفي البطاطا المقطعة إلى قطع صغيرة، الفلفل الأحمر الحلو المقطع إلى قطع صغيرة، البصل المقطع رقيق، القصبر المرحي، فرينة الحمص، الفرينة، البيكاربونات، الفلفل الأحمر، عصير الليمون و الذرى. أفرغي تدريجيا ½ كأس ماء.

4- أخلطي الكل جيدًا.

5- في مقلاة، سخني الزيت ثم ضعي مقدار 1 ملعقة كبيرة من الخليط المتحصل عليه، أتركيها تطهى حتى تكسب العجيجات اللون الذهبي.

6- قطريها على ورق ماص ثم قدميها ساخنة.





عجيجات الجمبري كرييول

- 12 حبة جمبري كبيرة
- 60 غ فرينة (سيم)
- 2 بيض
- عصير ليمونة
- ملح
- فلفل أسود
- زيت للقلي

1- قشري الجمبري مع الإحتفاظ بالذيل ثم حضري المقادير الأخرى.

2- في وعاء، ضعي الجمبري، عصير الليمون، الملح و الفلفل الأسود، أخلطي الكل جيدًا و اتركيه على حدى.

3- في وعاء آخر، ضعي الفرينة، البيض و قرصة ملح.

4- بواسطة ملعقة، أخلطي الكل جيدًا.

5- إغطسي حبات الجمبري الواحدة تلوى الأخرى في خليط الفرينة.

6- إقليها في زيت ساخن ثم قطريها.

7- قدميها مرفوقة بالصلصة المتبلة.



عجيجات السردين

- 1 كغ سردين
- 2 بصل أخضر
- 1 ربطة معدنوس
- فرينة (سيم)
- زيت للقلي
- 1 بيضة
- فلفل أسود
- ملح
- 1 ملعقة كبيرة خبز يابس مرحي
- كمون

1- نظفي السردين و انزعي شوكه.

2- في وعاء، ضعي السردين ثم أضيفي البصل المقطع و المعدنوس المقطع.

3- أضيفي الكمون، الخبز اليابس المرحي، الملح و الفلفل الأسود.

4- كسري عليه البيضة.

5- بواسطة ملعقة خشبية مسطحة، أخلطي الكل جيدًا.

6- شكلي كريات من الخليط المتحصل عليه ثم رمديها بالفرينة.

7- في مقلاة، سخني الزيت ثم أبسطي الكريات نوعا ما و اقليها.

8- أتركيها تطهى حتى تكسب العجيجات اللون الذهبي.



عجيجات روسية بالجبن

- 500 غ جبن أبيض
- 2 صفار بيض
- 1 قرصة ملح
- 1 ملعقة صغيرة قشور ليمون
- فرينة (سيم)
- ½ كأس كريمة طازجة (غير ضروري)
- زيت للقلي

1- في وعاء و بواسطة شوكة، إسحقي الجبن أبيض مع الملح.

2- أضيفي صفار البيض و اخلطي مرة أخرى.

3- أضيفي قشور الليمون و اخلطي كذلك. أتركيها ترتاح في الثلاجة لعدة ساعات (24 ساعة إذا كان ذلك ممكنا).

4- في صحن، ضعي الفرينة ثم ضعي كومات من الخليط المحضر و شكلي كريات ثم اعطيها شكل معين بواسطة اليدين.

5- في مقلاة، سخني الزيت ثم اقلي العجيجات حتى تكسب اللون الذهبي من الجانبين.

6- قدميها مرفوقة بالكريمة الطازجة.

عجيجات اللحم على الطريقة الهولندية

- 2 ملاعق كبيرة زيت الزيتون
- 1 بصلة كبيرة مقطعة رقيق
- 1 سنينة ثوم مقطعة إلى قطع صغيرة
- 1 ملعقة كبيرة كاري
- 45 غ زبدة
- 2 ملاعق كبيرة فرينة (سيم)
- ¾ كأس حليب
- 1 ملعقة كبيرة طماطم مصبرة
- ¼ ملعقة صغيرة ملح
- ¼ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 2 كؤوس لحم مرحي للباني :
- فرينة (سيم)
- 2 بيض
- خبز يابس مرحي
- زيت للقلي

1- في مقلاة، حمسي البصل في زيت الزيتون حتى يكسب اللون الذهبي، أضيفي الثوم و اطهيه. أضيفي الزبدة ثم الكاري و حركي كذلك.

2- إنزعيها عن النار ثم أضيفي الفرينة مع التحريك مدة دقيقتين.

3- أفرغي الحليب تدريجيا مع التحريك حتى الحصول على عجينة ملساء. ضعيها على نار متوسطة دون التوقف عن التحريك حتى يعقد الخليط.

4- في وعاء، ضعي خليط البصل ثم أضيفي اللحم المرحي المطهي، البارد و المسحوق. أضيفي الطماطم المصبرة، الملح و الفلفل الأسود، أخلطي الكل جيدًا. غطيه بالورق الغذائي الشفاف و اتركيه يرتاح في الثلاجة مدة ساعة على الأقل.

5- شكلي كريات من الخليط المحضر ثم أعطيها شكل بيضة، رمديها بالفرينة ثم اغطسيها في البيض المخفوق و رمديها بالخبز اليابس المرحي. غطيها و ضعيها في الثلاجة مدة ساعة.

6- في مقلاة، سخني الزيت ثم اقلي العجيجات حتى تكسب اللون الذهبي.






عجيجات بالديك الرومي المرحي و السبانخ

- 500 غ شرائح ديك رومي مرحية (داند)
- 1 ربطة معدنوس مقطع
- 1 ربطة حشيش مقطع
- 1 سنينة ثوم
- 1 بصلة خضراء مقطعة
- 1 ملعقة كبيرة خبز يابس مرحي
- فلفل أسود
- 1 ملعقة صغيرة كمون
- ملح
- 1 بيضة
- زيت للقلي

1- حضري المقادير اللازمة.

2- في وعاء، ضعي الديك الرومي المرحي، المعدنوس المقطع، الحشيش المقطع، الثوم المسحوق، البصل الأخضر المقطع، الخبز اليابس المرحي، الفلفل الأسود، الملح، الكمون و البيضة.

3- بواسطة ملعقة خشبية مسطحة، أخلطي الكل جيدًا.

4- شكلي عصيات صغيرة من الخليط المتحصل عليه.

5- في مقلاة، سخني الزيت ثم اقلي العجيجات. قطريها على ورق ماص.













عجيجات البطاطا باللحم المرحي

- 1,5 كغ بطاطا
- 2 ملاعق كبيرة زبدة
- 3 سنينات ثوم مسحوقة
- 1 كأس صغير فرينة (سيم)
- 2 بيض مخفوق
- 1 كأس خبز يابس مرحي
- ملح
- زيت للقلي

الحشو :

- 500 غ لحم مرحي
- 1 بيضة
- 2 ملاعق كبيرة معدنوس مقطع
- 1 ملعقة كبيرة خبز يابس مرحي
- 1 بصلة مهشمة
- ½ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ½ ملعقة صغيرة فلفل أحمر
- ½ ملعقة صغيرة كمون
- 1 ملعقة صغيرة زبدة
- ملح

1- قشري البطاطا، إغسليها ثم قطعيها إلى أجزاء. غليها، قطريها ثم مرريها في الطاحونة اليدوية. أضيفي الثوم، الزبدة و الملح. أتركيها على جنب.

2- في حين حضري الحشو : في وعاء، أخلطي اللحم المرحي، البيضة، البصلة، 1 ملعقة كبيرة خبز يابس مرحي، المعدنوس، الملح، الفلفل الأسود، الفلفل الأحمر، الكمون و الزبدة.

3- شكلي كريات صغيرة من الحشو و اقليها في زيت ساخن.

4- شكلي كريات متوسطة الحجم من خليط البطاطا، إحشيها بكرية من اللحم المرحي.

5- مرريها في الفرينة، إغطسيها في البيض المخفوق ثم رمديها في الخبز اليابس المرحي.

6- إقلي كروكات البطاطا في الزيت الساخن جدًا حتى تصبح ذهبية اللون. قطريها على ورق ماص ثم قدميها.















عجيجات بالبيض و اللحم المرحي

- 300 غ لحم مرحي
- 1 بصلة مقطعة
- 1 ملعقة كبيرة معدنوس مقطع
- 1 بيضة
- ملح
- فلفل أسود
- 1 قرصة جوزة الطيب
- 10 حبات بيض صغيرة
- خبز يابس مرحي
- زيت للقلي

1- غلي حبات البيض الصغيرة ثم حضري المقادير الأخرى.

2- في وعاء، ضعي اللحم المرحي، البصل المقطع، المعدنوس المقطع، الملح، الفلفل الأسود، جوزة الطيب، 2 ملاعق كبيرة خبز يابس مرحي و صفار البيضة.

3- بواسطة ملعقة خشبية أخلطي الكل جيدًا.

4- أبسطي كمية من خليط اللحم المرحي على كف اليد، ضعي في المركز حبة بيض صغيرة مسلوقة و غطيها جيدًا.

5- اغطسيها في بياض البيض ثم رمديها في الخبز اليابس المرحي.

6- إقليها في زيت ساخن حتى تصبح العجيجات مقرمشة و ذهبية اللون. قطريها على ورق ماص ثم قدميها.

1

2

3

4

5

6



عجيجات الكراب و الجمبري

- 2 بصل مقطع رقيق
- 200 غ كراب
- 200 غ جمبري مقشر
- 2 ملاعق صغيرة عصير الليمون
- 1 قرصة ملح
- 1 بيضة
- ⅔ كأس فرينة مغربلة (سيم)
- زيت للقلي
- ½ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- ½ كأس صلصة الفلفل الحلو

1- حضري المقادير اللازمة.

2- في وعـاء، ضعي البصل المقطع رقيق، الكراب المقطع إلى قطع، الجمبري، عصير الليمون، الملح و البيضة المخفوقة، أخلطي.

3- أضيفي الفرينة المغربلة ثم الخميرة و اخلطي مرة أخرى حتى الحصول على مزيج متجانس.

4- بواسطة ملعقة، شكلي عجيجات صغيرة.

5- في مقلاة، سخني الزيت ثم اقلي العجيجات من الجانبين حتى تكسب اللون الذهبي.

6- قدميها مرفوقة بصلصة الفلفل الحلو.

7- لتحضير صلصة الفلفل الحلو : إرحي 2 حبات فلفل حلو أحمر مقلي مع 1 ملعقة كبيرة صلصة الطماطم، 2 ملاعق كبيرة زيت الزيتون، الملح و الفلفل الأسود.



عجيجات البصل

- 4 حبات بصل كبيرة
- 4 سنينات ثوم
- 1 كأس فرينة الحمص
- 1 بيضة
- ½ كأس فرينة (سيم)
- 1 ملعقة صغيرة و نصف بيكاربونات الصودا
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أحمر
- ملح
- زيت للقلي

1- قشري البصل و قطعيه إلى قطع صغيرة.

2- في وعاء، ضعي فرينة الحمص، الفرينة، البيض، البيكاربونات، الفلفل الأحمر و الملح.

3- بواسطة ملعقة خشبية مسطحة، أخلطي الكل جيدًا.

4- أفرغي تدريجيا الماء مع الخلط دائما حتى الحصول على عجينة متجانسة.

5- في الأخير، أضيفي البصل المقطع و الثوم المقطع رقيق، أخلطي مرة أخرى.

6- في مقلاة، سخني الزيت ثم ضعي مقدار ملعقة كبيرة من الخليط المتحصل عليه. إطهيه من الجانبين حتى تكسب العجيجات اللون الذهبي.

7- قطريها على ورق ماص ثم قدميها مرفوقة بصلصة حارة.

1 2 3 4 5 6



عجيجات الأرز محشية بالجبن

- 300 غ أرز
- 1 بصلة صغيرة مقطعة
- 50 غ زبدة
- 1 قرصة زعفران
- 750 مل مرق الدجاج
- 50 غ جبن مبشور
- 2 بيض مخفوق
- 65 غ مدزريلا
- خبز يابس مرحي
- فلفل أسود
- ملح
- زيت للقلي

1- في مقلاة بقاع خشن، حمسي البصل مدة دقيقتين إلى ثلاث دقائق في الزبدة. أضيفي الأرز، أخلطي مدة دقيقتين إلى ثلاث دقائق.

2- أضيفي الزعفران المحلل في الماء و حركي حتى يتبخر السائل كليا. أفرغي 125 مل من مرق الدجاج الساخن، أخلطي دون التوقف حتى يتبخر السائل كليا.

3- كرري العملية مع إضافة المرق شيئا فشيئًا مدة 10 إلى 15 دقيقة على نار جد هادئة. أتركيها تبرد.

4- أضيفي برفق الجبن، البيض، الملح و الفلفل الأسود.

5- شكلي كريات من الأرز بحجم البيضة، إحشيها بمكعب من المدزريلا.

6- رمديها في الخبز اليابس المرحي و احتفظي بها في الثلاجة مدة 1 ساعة.

7- في مقلاة، إقلي الكروكات في زيت ساخن مدة 5 دقائق، قطريها على ورق ماص و قدميها ساخنة.

ملاحظة : غطي الكروكات للإحتفاظ بها 3 أيام على الأكثر في الثلاجة. سخنيها في الفرن مدة 15 دقيقة قبل أن تقدميها.



عجيجات البقري المرحي

- 1 جزرة
- 1 بطاطا
- ½ بصلة مبشورة
- 2 بيض
- 1 ملعقة كبيرة معدنوس مقطع
- 2 ملاعق كبيرة جبن مبشور
- 250 غ لحم بقري مرحي
- ملح
- زيت للقلي

1- أبشري الجزرة و البطاطا ثم حضري المقادير المتبقية.

2- في وعاء، ضعي الجزر، البطاطا، البصل المقطع، المعدنوس المقطع، الجبن المبشور، اللحم البقري المرحي، الملح و البيض، أخلطي الكل جيداً.

3- شكلي كريات باليدين.

4- في مقلاة، سخني الزيت ثم اقلي الكريات حتى تكسب اللون الذهبي.

5- قطريها على ورق ماص.

4 3 2



عجيجات الخضار باللوز

- 60 غ لوز مرحي غبرة
- 1 كأس قرعة مبشورة
- 1 كأس جزر مبشور
- 1 كأس فلفل حلو مبشور
- 1 كأس كابويا مبشورة
- 1 ملعقة كبيرة معدنوس مقطع
- 1 ملعقة صغيرة زعيترة طازجة
- 2 بيض
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- ¼ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- فرينة (سيم)
- زيت للقلي

1- أبشري الخضار ثم اعصريها بين اليدين لتنزعي زائد العصير.

2- في وعاء، ضعي القرعة المبشورة، الجزر المبشور، الكابويا المبشورة، الفلفل الحلو المبشور و اللوز المرحي.

3- في وعاء صغير، أخلطي البيض، المعدنوس المقطع، الزعيترة المحكوكة، الملح و الفلفل الأسود.

4- أضيفي هذا الخليط الأخير للأول و اخلطي الكل مرة أخرى.

5- شكلي كريات من الخليط المتحصل عليه، رمديها بالفرينة ثم أبسطيها نوعا ما.

6- في مقلاة، سخني الزيت ثم اقلي العجيجات حتى تكسب اللون الذهبي، قطريها على ورق ماص.



عجيجات البطاطا بالزيتون

- 500 غ بطاطا
- 150 غ زيتون دون علف
- 150 غ غرويار مبشور
- 1 حبة بصل مقطعة
- 1 بيضة مسلوقة و مبشورة
- 100 غ تونة
- 1 بيضة
- معدنوس مقطع رقيق
- فلفل أسود
- ملح
- خبز يابس مرحي
- زيت للقلي

1- قشري البطاطا و قطعيها إلى مكعبات، غليها مع القليل من الملح ثم قطريها (أو اطهيها بالبخار).

2- بعد الطهي إسحقي البطاطا بواسطة شوكة، أضيفي التونة المفتتة، الزيتون المقطع إلى قطع صغيرة، الغرويار المبشور، البصل، البيضة المبشورة، المعدنوس، الفلفل الأسود و الملح، أخلطي الكل.

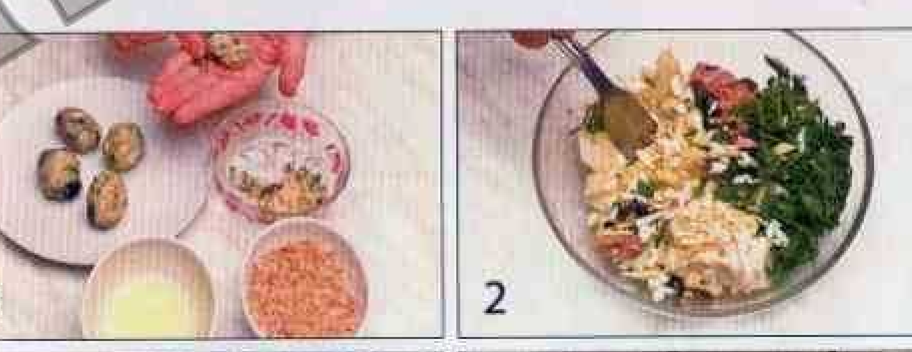
3- شكلي كريات من الخليط المحضر.

4- إغطسيها في بياض البيض المخفوق نوعا ما.

5- رمديها بالخبز اليابس المرحي.

6- في مقلاة، سخني الزيت ثم اقلي الكروكات حتى تكسب اللون الذهبي.











الإيداع القانوني : 2579-2010
ر.د.م.ك : 978-9947-27-101-8
31، شارع وزان محمد برج الكيفان
الجزائر
هاتف / فاكس : 021 21 11 03
021 20 33 99
نشر الريشة، الجزائر

6 130663 000070


carotte
poivre
Edition La Plume
خاص بالعجيات
Samira
باللغة العربية
ناجحة و مضمونة
100%
خطوة بخطوة
Edition La Plume
الإيداع القانوني : 2573-2010
ر.د.م.ك : 978-9947-27-101-8
31، شارع وزان محمد برج الكيفان
الجزائر
هاتف/فاكس : 021 21 11 03
021 20 33 99
نشر الريشة، الجزائر
حقوق الترجمة، الإقتباس،
التقليد محفوظة في كل بلد
كل محتويات الكتاب لا يمكن
تقليدها لأغراض تجارية
دون موافقة المؤلف.
6 130663 000070